Brioche de Amêndoas - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

23 unidades

Sobre a Receita

O brioche de amêndoas é uma receita que combina simplicidade no conceito com um resultado mais refinado, típico de padarias artesanais.

A massa, rica em ovos e margarina, tem a leveza e maciez características do brioche. Mesmo sendo mais estruturada, ela continua delicada, com um miolo macio e levemente adocicado. As amêndoas entram como um contraste: trazem textura, um leve crocante e um sabor mais marcante, sem pesar no resultado final.

O preparo acontece em etapas — começando com uma esponja e depois o reforço da massa — o que ajuda a desenvolver melhor sabor e estrutura. Isso não torna a receita difícil, mas pede um pouco mais de atenção ao processo, principalmente na incorporação dos ingredientes e no tempo de fermentação.

Na finalização, a cobertura com amêndoas e açúcar dá um visual simples, mas elegante, daqueles que lembram vitrine de padaria. Depois de assado, o brioche fica dourado por fora, macio por dentro e com uma combinação equilibrada entre suavidade e textura.

É uma receita que funciona bem tanto para o dia a dia quanto para ocasiões em que se quer oferecer algo um pouco mais elaborado, sem complicar demais o preparo.

Ingredientes

Ingredientes 1ª parte: Esponja

- Farinha de Trigo Suprema Especial: 2kg
- Fermento fresco: 150g
- Leite: 1,2L

Ingredientes 2ª parte: Reforço (Esponja: 3,35kg)

- Farinha de Trigo Suprema Especial: 3kg
- Açúcar: 750g
- Gemas: 1,25kg
- Sal: 75g
- Margarina: 1kg
- Leite: 800ml
- Amêndoas sem casca e trituradas: 1kg

Ingredientes: Cobertura

- Amêndoas laminadas: Q.B
- Açúcar granulado: Q.B
- Ovos: Q.B